PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Pyrénées-Atlantiques (64)

Date d'édition : 05/05/2011

PRÉSENTATION

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
-les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
-les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
-les jugements sont rendus par 3800 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- : médaille d'Or
- : médaille d'Argent
- : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement

Divers :

BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Les Vins / SUD OUEST

GASCOGNE-PYRENEES

MADIRAN

Madiran AOC 2007 Rouge

Cave de Crouseilles (Or)

Legende
Lot Assemblage; 350 hl

64350 Crouseilles
05 59 68 10 93
05 59 68 14 33
d.degache@crouseilles.com

GAEC POUJO (Or)

Domaine Poujo
Tannat et Cabernet; Lot 4; 120 hl

64330 Aydie
05 59 04 01 23

SCEA Ch. & Ph. Mur (Brz)

Clos Basté
Lot 17 F; 68 hl

Clos Basté
64350 Moncaup
05 59 68 27 37
05 59 68 27 37
closbaste@wanadoo.fr

PACHERENC-DU-VIC-BILH

Pacherenc-du-vic-bilh AOC 2007 Blanc

Cave de Crouseilles (Or)

Saint-Martin
Producteurs Plaimont; Lot bouteilles; 200 hl

64350 Crouseilles
05 59 68 10 93
05 59 68 14 33
d.degache@crouseilles.com

Cave de Crouseilles (Or)

Ostau d'Estile
Lot bouteilles; 212 hl

64350 Crouseilles
05 59 68 10 93
05 59 68 14 33
d.degache@crouseilles.com

JURANÇON

Jurançon AOC 2007 Blanc

Cave des Producteurs de Jurançon (Or)

Château les Astous
doux; Lot C52; 100 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

Cave des Producteurs de Jurançon (Or)

Croix du Prince
doux, boisé; Lot P128; 125 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

Cave des Producteurs de Jurançon (Arg)

Domaine Beauvallon
Lot P255; 250 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

JURANÇON SEC

Jurançon sec AOC 2008 Blanc

Cave des Producteurs de Jurançon (Or)

Grain Sauvage
Lot c15-c18-p296-p290; 1000 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

Cave des Producteurs de Jurançon (Or)

Grand Large
Lot C26-C27-P291-C38; 1000 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

BÉARN

Béarn AOC 2007 Rouge

Cave de Crouseilles (Or)

Les Hautains
Lot bouteilles; 157 hl

64350 Crouseilles
05 59 68 10 93
05 59 68 14 33
d.degache@crouseilles.com

Cave des Producteurs de Jurançon (Arg)

Domaine Lamazou
Lot C38; 150 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

Béarn AOC 2008 Rosé

Cave de Crouseilles (Or)

Les Hautains
Lot Assemblage; 1065 hl

64350 Crouseilles
05 59 68 10 93
05 59 68 14 33
d.degache@crouseilles.com

Cave des Producteurs de Jurançon (Arg)

Peyresol
Lot P278; 250 hl

53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

Médaille d'Or · Médaille d'Argent · Médaille de Bronze · Vin issu de l'agriculture biologique
vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement

Les Vins / SUD OUEST

GASCOGNE-PYRENEES

BÉARN

Béarn AOC 2008 Rosé

Brz **Cave des Producteurs de Jurançon**

Febus
Lot P277-P276; 500 hl
53 avenue Henri IV
64290 Gan
05 59 21 57 03
05 59 21 72 06
cave@cavedejurancon.com
www.cavedejurancon.com

IROULÉGUY

Irouléguy AOC 2007 Rouge

Or **SCA LA CAVE IROULEGUY**

Gorri d'Ansa
Lot c11+c20+c21+c2+cu5; 930 hl
CD 15
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry
05 59 37 41 33
05 59 37 47 76
contact@cave-irouleguy.com
cave-irouleguy.com

Irouléguy AOC 2008 Rosé

Arg **SCA LA CAVE IROULEGUY**

Elorri/Axerdoy
sec; Lot c91+c85+cu9; 200 hl
CD 15
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry
05 59 37 41 33
05 59 37 47 76
contact@cave-irouleguy.com
cave-irouleguy.com

Irouléguy AOC 2008 Blanc

Arg **SCA LA CAVE IROULEGUY**

Mendia/Andere d'Ansa
sec; Lot cu78+c81+c86; 230 hl
CD 15
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry
05 59 37 41 33
05 59 37 47 76
contact@cave-irouleguy.com
cave-irouleguy.com

Or *Médaille d'Or* Arg *Médaille d'Argent* Brz *Médaille de Bronze* BIO *Vin issu de l'agriculture biologique*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement*